

BREVET D'INVENTION

Gr. 2. — Cl. 4.

N° 979.071

Bâton de crème glacée et son procédé de fabrication.

Société dite : ANCIENNE MAISON BEAUMONT résidant en France (Seine)

Demandé le 25 novembre 1948, à 14^h 30^m, à Paris.

Délivré le 6 décembre 1950. — Publié le 23 avril 1951.

(Brevet d'invention dont la délivrance a été ajournée en exécution de l'article 11, § 7, de la loi du 5 juillet 1844 modifiée par la loi du 7 avril 1902.)

La présente invention se rapporte aux sorbets et plus particulièrement aux bâtons de crème glacée, c'est-à-dire aux petits sorbets moulés dans lesquels est introduite une tige ou plaquette de bois permettant de les consommer à la main sans l'aide d'assiette et de cuiller.

Selon l'invention, on incorpore à la crème des fruits confits et, pour éviter les difficultés de démoulage provoquées par le sucre des fruits, ainsi que pour permettre l'enfoncement facile de la tige de bois ou autre matière solide, on procède de la façon suivante : on hache d'abord les fruits, puis on les fait macérer dans l'alcool ou dans un autre liquide de manière à dissoudre superficiellement le sucre des fruits confits, on les incorpore à la crème et on procède au moulage. Aucun collage perturbateur ne se manifeste alors au démoulage.

Selon une forme d'exécution particulièrement avantageuse, qu'il s'agisse d'un sorbet en général ou plus particulièrement d'un bâton de crème glacée, on part de crème non aromatisée et on y incorpore des fruits confits hachés et préalablement macérés dans un liquide aromatisé naturel ou de fantaisie, tel que kirsch, eau-de-vie de framboise, cognac, café concentré, etc., dont le parfum diffuse alors dans la crème glacée.

Bien entendu, les sorbets et bâtons glacés ainsi obtenus peuvent, le cas échéant, être munis ensuite, d'une manière connue, d'un enrobage quelconque, par exemple en chocolat.

RÉSUMÉ.

La présente invention comprend notamment :

1° Un procédé de fabrication de sorbets, et plus particulièrement de bâtons de crème glacée, procédé selon lequel on incorpore à la crème des fruits confits préalablement hachés et macérés dans un liquide, tel que l'alcool, pour être superficiellement débarrassés de leur sucre, après quoi on effectue le moulage de la manière usuelle;

2° Un mode de réalisation du procédé spécifié sous 1°, selon lequel on fait macérer les fruits dans un liquide aromatisé et on les incorpore à une crème non parfumée par elle-même;

3° A titre de produits nouveaux, les sorbets de tous genres, notamment les bâtons de crème glacée, obtenus par le procédé spécifié sous 1° ou 2°.

Société dite :

ANCIENNE MAISON BEAUMONT.

Par procuration :

ELLDIN, BARNAY et MASSALSKI.